



TITLE:

京都大学瀬戸臨海実験所振興会水族館月報 No. 7

AUTHOR(S):

CITATION:

京都大学瀬戸臨海実験所振興会水族館月報 No. 7. 京都大学瀬戸臨海実験所振興会水族館月報 1953, 7

ISSUE DATE:

1953-03-31

URL:

<http://hdl.handle.net/2433/186878>

RIGHT:

京都大学瀬戸臨海実験所
水族館月報

No. 7

1953. 3月(3月31日)

行楽の春となり今月は入場者3万名に達し、昨年9月以来の最高記録となった。水温はなお15℃以下で、冬を持ちこたえた魚が次次に死んでいくのは2月と同様である。しかし、種々の魚がボツボツ獲



之月に作った記念スタンプ(時岡幸製作図)
他に2図案が考えられている。

れ始めたので、補充はすいぶん楽になって来た。リフレッシュを兼ねて、18、19の両日水族館、実験所全員が2班に分れて畠島から池田方面に磯採集を行い、主として無脊椎動物を採集して来て水槽におさめた。特に小型のものを、数箇のガラス鉢に入れ、朝夕水を換えて陳列室で観覧に供しているが、3/1日現在すべて健在である。(ツノヒラムシ、メダカラ、ウミウシ類、ヌメイトマキ、カイウミヒドラ、黒舌ナシ海牛) 25日白浜沖で約100個位

のマンボウが二匹獲れ、実験所南浜で解体されたのは珍しかった。28日
南部町堺でアカアシガニが更に数匹購入された。31日やつと冬を越した二
匹のアカウミガメの子供の中、小さい方が死んでしまった。タイマイと共に温
水槽に入れておいたが、タイマイに餌をとられて、十分な食餌を攝取出来な
かったのではないかとと思われる。

30日午後水族館の専用電話が开通了。番号は

白浜 515番

です。電話開設のためには山路委員に大変な御苦勞をかけました。

屋外の海亀プール横の予備水槽の蓋、中水槽室南側に扉をつける事、陳
列室の出口に柵を設ける事、その他の場所の修理等をすませて、水族館も
一息ついた観がある。室内では簡単な陳列台を作ったり、ニシキエビの標
本(12匹)を飾りつけたりした。

この月は今迄の借金を完全に返済し、40万円の出版費の中、24万円を積
立てる事が出来た。昨年9月より今まで7ヶ月であるが、これで1952年度を
終え、明日より1953年度に入る事となります。1952年度の総決算は本
報附録に記しておいた。年度をつながなく終るにあたり、各位の御協
力に対し心より御礼を申し上げます。

◎ 3月の入場者数

水族館発売切符数

大人 6656

小人 499

団体 10198

明光バス発売切符数

大人 13109

小人 286

計 17353

計 13395

合計 30748

無料入場者 ----- 65

◎ 3月の収入

観覧券売上金	545,013.00
雑収入	12,359.00
積立金引出	1,960.00

計 559,332.00

雑収入は2月号に記したアカミガメの代金等。積立金引出は厚生積立金より18,19両日の磯採集の辨当代を支出したものです。

◎ 3月の支出

2月より繰越し	17,429.00
2月分入场税	11,240.00 - 1,873.00 (番所山) = 9,367.00
災害時予備積立金	8,062.00

差 引 0

人件費(給料人夫代)	44,560.00
光熱費(電力代)	7,928.00
消耗品費(明光バス切符印刷代他)	1,887.00
備品費(電話,圖書)	19,607.00
修理費(標本室柵,立札,陳列台,ガラス,水槽蓋,扇)	31,440.00
材料費(魚類及び餌代)	12,545.00
厚生費(新肉,採集辨当,菓子代)	2,190.00
積立金(退取資金,ベースアップ資金, 賞与資金,厚生資金)	14,129.00
水族館使用料,会議費積立	35,000.00
旅費(白浜-田辺,白浜-京都)	5,270.00
雑費(技術課吉村氏食費及び案内費)	655.00
通信運搬費	35.00
特別費(印刷費40万円中,数取巻)	242,520.00
契約金	90,627.00

借入金返済

20,000,00

計

528,393,00

4月に繰越し

30,939,00

番所山に対する契約金は

$(545,013.00 - 1,250.00) \times \frac{1}{2}$ として算出されました。

⑨ 入場税

9日、西牟婁地方事務所税務課より吏員2名が調査に来て、帳簿類、振興会の規約等を精細に検討していただきました。同日振興会長より縣税務課長、縣教育長、教育委員会長宛に四月以降における免税の陳情書が発送されました。12月に地方事務所長に対し陳情援助方が重ねて懇請され、月末に地方事務所にて縣の回答を聞かせて貰ふ約束となりました。そして27日に地方事務所の税務課主任より伝えられた事が本報附2に記してあるわけです。

⑩ 3月の気象

	上旬	中旬	下旬
晴天日数(208)	7	5	8
気温	9.9—15.7	10.5—17.5	11.0—17.3
	12.6	13.0	12.7
水温	13.0—15.4	13.5—16.5	13.0—16.9
	14.3	14.8	15.0

但し 気温は南水槽室で10時に測定
水温は1/2マ水槽

⑪ 3月の魚

13日アシナガダコを水槽に入れたが数日にして死んでしまった。今迄もダコは飼育困難とされている。今迄何を与えても見向きもしなかったエビスダイに中旬生きたエビを与えたところ、忽ち食ってしまった。生きていても、水面から底に落ちる途中、エビスダイの目にとまつたところで動かなければ決して食わない。落下するエビを見るとその直前までは来るから、かぬ限りすぐソッポを向いてしまう。イシダイは上旬か

らエビ、ウニ、カニ等食っている。しかし、人が前で見てゐる前は絶対に食べない。次に記録として：——

- 1) コブセエビの脚先に上旬以来ハイドロゾアが繁殖している。
- 2) 水槽内にノ2月以来マメボヤが発生していたが、これは3月なお生活を続けていた。
- 3) 珍しくササエが四双島附近で1箇獲れた。この介にはトゲがある。
- 4) シノカサゴ-----28日 堺にて1匹購入
- 5) アカクラゲのエフィラ----No.26-No.28の水槽には31日現在なおスキフラが残っている。エフィラの発生は中旬までは細々と続いていたが、その後は極めて稀に1〜2匹を数えるのみ。
- 6) マンボウの食物-----アカクラゲ・オキクラゲ・ヒカリボヤであった。

⑥ 魚の味

- 1) タカアシガニが死んだのを食べてみた。生時 肉は多量の水を含み、鉢に入れておくと、いつまでも水がたれて止む事を知らない。しかし一度茹でれば普通のカニと変わらず美味である。但し肉量は驚く程少く、また脂も乏しい。
- 2) マンボウの肉を購入して試食してみた。刺身をニ杯酢で食べると少し水っぽいがイカかエビの生身の味がする。サッと熱湯に通してニ杯酢か酢みそで食べると、タコの白身を噛む歯ざわりと味がする。腸の内面をこそぎ取り、短冊に切ったのを同様に調理して食べると、これには濃厚なウマ味があり、而も悪臭は皆無で、げに珍味と賞すべきである。まずコウイカかアオリイカの生干しを食べる味いと歯ざわりとも言うべきか。肝臓は味が濃過ぎる上に少し臭いが強いから一般の人の口には合ひ難いであらう。ではこのネカ物を食つての

いた生命をまた次年度に注ぎ込むこととして、こゝに
1952年度の頁を開きます。



山本隆